





Banh Mi wird in vielen Länder als vietnamesische Sandwich Baguette bezeichnet, die Zubereitung ist sehr verschieden und vielfältig von Nord bis nach Süd Vietnam.

Liebe Gäste, alle unsere Banh Mi sind hausgemacht und jede bestellte Banh Mi belegen wir ihn frisch nach Hauseigenen Konzept nach Saigon Art Küche. Alle Banh Mi kommen mit einer hausgemachten Soße sowie Leberpastete je nach Banh Mi Art, Gurken, frischem gewürztem Karotten- Rettich Salat und grüne junge Koriander blättern.

(sollte sie ein Wunsch haben wie z.b. sie möchten es scharf haben oder sie mögen z.b. keine Zutat wie Koriander oder was anderes lassen sie uns es bei dem Info wissen da wir alles frisch belegen ist es für uns kein Problem.)

* Banh Mi Cha Saigon (c²,j)

7.50€

Belegt mit hausgemachter Soße, Leberpastete, gebratenem vietnamesische Scheiben Schweine Wurst.

* Banh Mi Char Siu (c²,j)

7,50€

Belegt mit gegrilltem Char-Siu Schweinefleisch (mariniert mit Honig), Leberpastete.

* Banh Mi Tofu Avocado (c²,j)

7,50€

Belegt mit gebratenem Tofu und frischer Avocado, Mayonnaise.

* Banh Mi Yakitori - Chicken (c²,j)

7,50€

Belegt mit hausgemachter Teriyaki Soße, Mayonnaise, und Yakitori Hähnchenfleisch.

* Banh Mi Omelett (a,c²,j)

7,50€

Belegt mit Leberpastete, Mayonnaise und frischer Eier-Omelett, Chili Soße (Sriracha).

* Banh Mi Trung Op La (a,c²,j)

7,50€

Belegt mit Leberpastete, gebratene Spiegel Eier, Mayonnaise und Chili Soße (Sriracha).

* Banh Mi La Lot (a,c²,j)

8,50€

Belegt mit hausgemachter Soße auf gegrilltem Betelblättern in Rinder – Schweinehackfleisch umwickelt mit Chili Soße (Sriracha) und Fischsoße – Limetten Dressing.

* Banh Mi Crispy Chicken (c²,i)

8,50€

Belegt mit knusprige Hähnchenfleisch mariniert mit Sojasauce, Knoblauch, Ingwer und Zitronensaft, dazu hausgemachter Teriyaki Soße, Mayonnaise.





*Mama Sauer—Scharf-Suppe (a,c³,j)

4,90€

Haugemachte aromatische Suppe mit gehacktem Hühnerfleisch, Eier, Tomaten, Paprika, Morcheln, Bambus und Chilischoten. (Mittel Schaft)

* Große Sauer – Scharf – Suppe

9.00€

+ Option: . 1 x Portion Duftreis

1,00€

. 1 x Baguette Brötchen

guette Brötchen 1,00 €

* Hacao - Dumplings (c³, j, m) (5 stk.)

Gefüllte Teigtaschen aus Reismehl/Weizenmehl in einem heißen Wasserbad gedämpft und zubereitet.

Wahlweise: . mit Garnelen 5,90 €

. mit Huhn **5,50 €**

. mit Tofu **4,90 €**

Wahlweise mit Teriyaki Soße oder Sojasoße, Chili Soße (Sriracha Soße).

*Mini Knusprige vegetarische Frühlingsrollen (c², j)

4,90€

5 Stück Knusprige Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Mix Salat.

Wahlweise mit Süß-sauer-soße/ Hoisin soße/ Fischsoße-Limetten Dressing.

*Crispy Nem ran Hanoi (a, c³, j, m)

5,50€

Es ist einfach unsere beliebteste Vorspeisen Gericht im Restaurant, wer kennt es denn nicht knackige Knusprige Frühlingsrollen? Unsere Frühlingsrollen sind hausgemacht nach Familien Konzept und es sind über 14 Zutaten in einer Frühlingsrolle vorhanden, die Füllung so knackig und frisch und an reichhaltige Aromen das viele Gäste es bei uns noch eine 2 Runde bestellen, weil es so lecker und frischt schmeckt.

2 Stück hausgemachte knusprige Frühlingsrollen aus Reispapier gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch, Glasnudeln, Karotten, Kohlrabi, Eiern, Shiitake Pilzen, Morcheln, Sojasprossen, Wasserkastanie, Pfeffern und Zwiebeln.

Wahlweise mit Süß-sauer-soße/ Hoisin soße/ Fischsoße-Limetten Dressing.

*Sommer Rollen nach Saigon Art (b, c³)

Sommerrollen oder auch Goi Cuon in Vietnam genannt ist ein sehr beliebtest Vorspeisen Gericht im früh Sommer oder hoch Sommer, es schmeckt sehr frisch und erfrischend, die Zubereitung wird immer mit dünnen reispapierblättern benutzt und je nach Provinz teile in Vietnam hergestellt. Unsere hausgemachte Sommer Rollen sind nach dem Verfahren und Herstellung Art Süd Vietnam (Saigon Art) Gerichtet.

2 Große Sommer Rollen knackig und frisch nach Süd Vietnam Art belegt mit Reisnudeln, Mix-Salat, frischen Kräutern und Sesam Körner.

Wahlweise mit:	. Yakitori Hühner Fleisch	5,50 €
	. Garnelen	5,90 €
	. Grill Char-Siu Schweine Fleisch	5,50 €
	. Tofu	4,90 €
	. Omelett Eier	4,90 €

Wahlweise mit Hoisin soße/ Fischsoße-Limetten Dressing.

* Saigon Style – Großer Grüner Mango Salat (b,n)

Hausgemachte frischer knackiger grüner Mango Salat nach Süd Vietnam Art zubereitet mit vietnamesische gesunde Garten Kräutern und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Fischsoße-Limetten Dressing.

Wahlweise:	. mit Garnelen	7,90 €
	. mit Huhn	6,90 €
	. mit Cha Lua (Schwein-Wurst)	6,90 €
	. mit Tofu	6,50 €
	. ohne Zutat	5,90 €
* Trung Chien Nuc	4,90 €	

³ gebratene Spiegeleier mit Lauchzwiebeln, Fischsoße-Limetten Dressing, dazu Mix-Salat

* Yakitori Spieße 4,90 €

Yakitori-Hähnchen Spieße auf Sesam und Buntem Salat (3 stk.)

*Bo Nuong Tieu Spieße (2 stk.)

6.50€

Gegrillte saftige Rinderfleisch Spieße mit Paprika, schwarzem Pfeffer und buntem Salat. Wahlweise mit Teriyaki Soße oder Chili Soße (Sriracha Soße)

* Tom Nuong Teriyaki Spieße (1 stk.)

5,90€

4 Gegrillte Black Tiger Garnelen mit Teriyaki Soße und Buntem Salat

* La Lot Saigon Spieße

5,90€

5 Gegrillte saftigen Rinder-Schweinehackfleisch eingewickelt mit Betelblätter nach Hauskonzert, serviert mit Fischsoße-Limetten Dressing und Buntem Salat.

* Crispy Chicken (C2,j) (4 Stk.)

5.90€

Knusprige Hähnchenfleisch mariniert mit Sojasauce, Knoblauch, Ingwer und Zitronensaft, dazu Mixsalat auf Teriyaki-Soße und Sesam.

* Banh Bao (2 Stk.)

6,90€

2 Stück leckere saftige Hefekloß gefüllt mit Hähnchenfleisch, Shiitake Pilzen und Sesam, serviert separat mit eine Sojasauce.





* Mama's Pho Suppe (j) (Top 1 Gericht des Hauses)

Liebe Gäste unsere Pho Suppe ist hausgemacht von unserer Mama es ist nicht nur eine Nudel suppe, die jeder kennt, sondern inzwischen ein Kultgericht in unserem Restaurant, ob es zu Mittag oder Abend serviert wird dieses leckere zubereitete Pho Suppe passt zu jeder Mahlzeit.

Die Rinderbrühe wird täglich 6 Stunden am frühen Morgen frisch vorbereitet mit sehr viele frische Zutaten und perfekt abgeschmeckt bevor wir es den Kunden servieren. Unsere Mamas Pho Suppe ist 100% gesund für den Körper stärkt das Immunsystem und versorgt den Körper mit allen Stoffen, was der Körper benötigt auch gegen die Erkältung und Fieber ist es eine gute Wahl die leckere Suppe zu Speisen.

Kräftige hausgemachte Reisbandnudeln Suppe mit Rinderbrühe aus schwarzem Kardamon, gegrillte Zimtstange und Ingwer, dazu Sojasprossen, frischem Koriander, Basilikum und gesunde Frühlingszwiebeln, serviert mit grünen Limetten und Frische scharfe Chilischoten.

Wahlweise:	. mit Rin	ıd				11,90 €
	. mit Hu	hn				10,90 €
	. mit Tof	u				10,50 €
_		_	 			

Option mit Doppel viel Rindfleisch 16,90 €
Doppel viel Hühner Fleisch 15,90 €
Doppel viel Tofu 13,90 €

* Bun Nem ran Hanoi (a, b, c³, j, m, n)

11,90€

Traditionell angerichtete hausgemachte Knusprige Frühlingsrollen (3 Stück) nach Nord Vietnam Art mit Reisnudeln auf frischem Garten Salat, gesunden Kräutern und gerösteten Erdnüssen.

Serviert mit Fischsoße-Limetten Dressing.

* Bun Nem Vegetarische Frühlingsrollen (a, b, c³)

9.90€

8 Stück knusprige Mini - Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Reisnudeln auf frischem Garten Salat, gesunden Kräutern und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Fischsoße-Limetten Dressing.

* Bun Cha La Lot (b, c3, n)

11,90 €

Wer an vietnamesische Küche denkt, denkt vermutlich an eine Schüssel Pho oder knusprige Frühlingsrollen aber die vietnamesische Küche ist viel mehr als das, Bun Cha La Lot ist eine Spezialität des Hauses und inzwischen unter der Top 10 Gerichte aus Vietnam eingestuft.

Das Besondere an diesem Gericht sind das saftige marinierte Rinder-Schweinehackfleisch, das in aromatische grüne Betelblättern gewickelt sind, dieses entfalten beim Braten und beim Grillen das leckere volle Aroma des Bo La Lot dazu serviert man eine Fischsoße-Limetten Dressing (ein Traum Genuss für den Mund)

Zartes Mariniertes Rinder-Schweinehackfleisch in saftig grünen betelblättern eingewickelt nach Familien Rezept und gegrillt. Serviert mit Reisnudeln, frischem Garten Salat, gesunden Kräutern und mit gerösteten Erdnüssen, dazu mit Fischsoße-Limetten Dressing.

* Omelett Saigon (a, c², j)

9,90€

Hausgemachte Große Eier Omelett auf gebratenem Zwiebeln mit Champignon, Tomaten, Käse und gegrillte Cha Lua Schweinescheiben, Koriander serviert mit 1 Baguette Brötchen und Mix Salat.

* Soup Mi Trung Char – Siu Op La (a, c², j)

13,50€

Große aromatische Suppe aus hausgemachten Rindern – Hühnerbrühe mit gegrilltem Char – Siu Schweinefleisch Scheiben und Spiegeleiern, Pak Choi, frischen Kräutern, Lauchzwiebeln, Sojaprossen und Röstzwiebeln, serviert mit frischen Limetten und Chillischoten.





Liebe Gäste, alle unserer Bowls werden frisch zubereitet nach Hauseigenen Konzept und Soßen hergestellt und als Beilage servieren wir immer zu jede Bowls frische Avocado, Gurken, Edamame Bohnen, Tomaten, Mix Salat und grüner Mango dazu mit Duftreis.

* Yakitori Chicken Fried Egg Bowls (a, c³,h, j)

9,50€

Frischer Reisschale mit 3 Yakitori-Hähnchen Spieße, 2 Spiegeleier auf Sesam, dazu Teriyaki Soße und Mayonnaise.

Wahlweise mit Teriyaki Soße/ Hoisin Soße/ Fisch – Limetten - Dressing.

* Grill Char Siu Pork Bowls (c², j)

9.50€

Frischer Reisschale mit gegrilltem Char Siu Schweinefleisch, mariniert mit Honig nach Saigon Art gegrillt (am Spieß).

Wahlweise mit Teriyaki Soße/ Hoisin Soße/ Fisch – Limetten - Dressing.

* Beef Nuong Tieu Den Bowls (c², j)

11,50 €

Frischer Reisschale mit gegrilltem Rindfleisch und schwarzem Pfeffer, serviert mit Teriyaki Soße. Wahlweise mit Teriyaki Soße/ Hoisin Soße/ Fisch – Limetten - Dressing.

* Lemongras Chicken Bowls (c², j)

10,50 €

Frischer Reisschale mit gegrillte Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Gewürzen und Zitronengrass. Wahlweise mit Teriyaki Soße/ Hoisin Soße/ Fisch – Limetten - Dressing.

* Tom Nuong Sot Teriyaki Bowls (c³, j, m)

11,90 €

Frischer Reisschale mit gegrillten Black Tiger Garnelen mit schwarzem Pfeffer in einer köstlichen hausgemachtem Teriyaki Soße und Sesam.

Wahlweise mit Teriyaki Soße/ Hoisin Soße/ Fisch – Limetten - Dressing.

* Tom Bo Grill Teriyaki Bowls (c3, j, m)

13,90 €

Frischer Reisschale mit gegrilltem Rindfleisch und Black Tiger Garnelen mit schwarzem Pfeffer in einer köstlichen hausgemachtem Teriyaki Soße und Sesam.

Wahlweise mit Teriyaki Soße/ Hoisin Soße/ Fisch – Limetten - Dressing.

* Karaage Crispy Chicken Bowls (c2,3, j, m)

12.50 €

Leckere saftige Reisschale aus knusprigem Hähnchenfleisch mariniert mit Sojasauce, Knoblauch, Ingwer und Zitronensaft, serviert mit hausgemachtem Teriyaki Soße, Mayonnaise und Sesam.

Wahlweise mit Teriyaki Soße/ Hoisin Soße/ Fisch – Limetten - Dressing.

* Tofu Avocado Bowls (c²,h, j)

9.50€

Frischer Reisschale mit gebratenem Tofu und Sesam.

Wahlweise mit Teriyaki Soße/ Hoisin Soße/ Fisch – Limetten - Dressing.





Mi Tron ist ein würziges vietnamesisches Nudelgericht, das inzwischen unter der Top 10 vietnamesische Street-Kitchen zählt. Unsere Mi Tron ist sehr besonders und vielfältig vor allem gesund wegen der frischen Zubereitung an Gemüse, Salat und die leichten aromatischen Soßen. Es steht unter der Top 10 gesunde Street-Kitchen in Vietnam vergleichbar mit eine richtige Pho Suppe. Wahlweise mit Eiernudeln/Reisnudeln

* Mi Tron Tofu (a, b, c², j)

9,50€

Gebratenem Tofu mit Nudeln auf Pak Choi mit frischem Mix Salat, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Sojasprossen.

Wahlweise mit Eiernudeln/Reisnudeln

Wahlweise mit Teriyaki Soße/ Hoisin Soße/ Fisch – Limetten - Dressing.

* Mi Tron Char Siu Op La (a, b, c², j)

10.90 €

Gegrillte Char Siu Schweinefleisch mit Nudeln und Spiegel Eier mit gerösteten Erdnüssen und getrockneten Röstzwiebeln.

Wahlweise mit Eiernudeln/Reisnudeln

Wahlweise mit Teriyaki Soße/ Hoisin Soße/ Fisch – Limetten - Dressing.

* Mi Tron Grill Lemongras Chicken

 (a, b, c^2, j)

10,90€

Gegrillte Hähnchenbrustfilet mariniert mit Gewürzen, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Zitronengras serviert mit Nudeln, buntem Salat und Pak Choi.

Wahlweise mit Eiernudeln/Reisnudeln

Wahlweise mit Teriyaki Soße/ Hoisin Soße/ Fisch – Limetten - Dressing.

* Mi Tron Bo Nuong (a,b, c²)

13.50 €

Gegrillte saftige Rindfleischwürfel mit schwarzem Pfeffern in einer köstlichen Teriyaki Soße mit Nudeln, Pak Choi, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und buntem Salat.

Wahlweise mit Eiernudeln/Reisnudeln

* Mi Tron Tom Bo Teriyaki (a,b, c², j)

13,90 €

Gegrillte saftige Rindfleisch und Black Tiger Garnelen in einer köstlichen Teriyaki Soße mit Nudeln, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Pak Choi und buntem Salat.

Wahlweise mit Eiernudeln/Reisnudeln

💙 Beilagen & Extras. 💙

- Portion Duftreis 1,20 €

- Portion Reisnudeln oder Reisbandnudeln 1,20 €

- 1 Warmen Baguette Brötchen

- Portion aromatische Rinderbrühe mit Kräutern, Sojasprossen, Koriander, Basilikum und Lauchzwiebeln (Gut gegen die Erkältung und Gesundheit)

Klein **2,50** € / Große **3,90** €

- 1 kleine frische Portion Mix Salat.

2,90€

1,00€

Wahlweise mit Limetten Dressing/ Salat Essig Dressing

- 1 kleine frische Portion Hausgemachte gewürzten Karotten-Rettich-Gurkensalat 3,90 €



*M	ochi E	Eis	Tropical	Marac	uja &	M	lango	serviert	mit	frische	er Saison	Obst (a, c ^{2,3} , e)	4,9	90 4	€
----	--------	-----	----------	-------	-------	---	-------	----------	-----	---------	-----------	--------------------------------	-----	------	---

*Mochi Eis Kokosnuss Eiscreme serviert mit frischer Saison Obst (a, c²³, e) **4,90 €**

*Mochi Eis Yuzu Zitronen Eiscreme serviert mit frischer Saison Obst (a, c²³, e) **4,90 €**

*Dreierlei Mochi Eis Creme Menü aus Maracuja & Mango, Kokosnuss Creme und Yuzu Zitronen Eiscreme serviert mit frischer Saison Obst(a, c²³, e) 9,90 €

💙 Getränke Karte 💙

Summer Drinks: Alle Getränke werden mit frischen Früchten zubereitet.

Soda Chanh Da Classic – vietnamesische hausgemachte Limonade mit weißem Zucker (Good Morning Vietnam) 0,41 ⁵⁹ **4,90** €

Tra Chanh Hanoi – vietnamesische Grüner-Eistee mit Honig und frischer Limettensaft (Gegen die Warme Hitze) 0,41

• 99
• 5,50 €

Sai Gon Tra Cam Bac Ha – hausgemachte Grüner Eistee aus Orangensaft, frischer Limettensaft, brauner Zucker und Minzblättern (Feierabend Getränk) 0,4l ♠ ♠ **5,50** €

Willis Mango Drink – hausgemachte Sommerliche Limonade aus frischem Limettensaft, Ginger Ale und Mangosaft 0,41 ♠ ♠ ♦ ♦ ♦ 5,50 €

ALLERGENE / FOOD ALLERGENS

Sinh To Strawberry (e)— hausgemachte Erdbeer Smoothie mit Natur Jogurt, Milch und Honig 0,4l ⇔ ⇔ 5,50 €

Cafe Sua Da (7) – Traditionelles vietnamesischer Eiskaffee mit süßer Kondensmilch **② 5,90** €

ALLERGIE INFORMATIONEN / NUTRITIONAL INFORMATION

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1= Konservierungsstoff / Preservative a= Ei / Egg 2= Geschmacksverstärker / Flavor enhanver b= Erdnuss / Peanuts c= Gluten / Gluten (Gerste1, Weizen2, Reis3) 3= Antioxidationsmittel / Antioxidant 4= Farbstoff / Dve d= Lupine / Lupin 5= Phosphat / Phosphate e= Milchprodukte / Dairy 6= Süßungmittel / Artificial sweetener f= Schalenfrüchte / Nuts 7= Koffeinhaltig / Caffeine g= Sellerie / Celery 8= Chininhaltig / Quinine h= Sesam / Sesame 9= Sulfite / Sulfit j= Soja / Soy m= Krebstiere / Shellfisch n= Fisch / Fish

*Teriyaki sauce (c^3, j) / *Hoisin sauce (c^3) / *Cocktail sauce (a,e)/ *Fischsoße-Limetten Dressing (n)

Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.